Torta bolognese.

Iguarai altretanto cascio como è detto nel capitolo di sopra de la torta biancha, & grattalo. Et nota ch quanto è piu grasso il cascio tanto è meglio, poi habi de le vietole, petrosillo, & maiorana, & nettale & lauale ch lauarai battilo molto bene cō vn coltello, & mettirali i seme cō questo Cascio, menandole & mescolandole cō le mani tanto ch siano bene i corporate, agiongendoui quattro oua, & del pepe quanto basti, & vn pocho di Zafrano. Item di bono strutto ò vero butiro fresco, mescolando & i corporado tutte queste cose molto bene i seme como ho ditto. Et questo pieno mettirai i vna padella cō vna crosta di sotto & vna di sopra dandoli il focho temperatamente, & quando ti parà ch sia meza cotta, perch para piu bella cō vno roscio douo battuto cō vn pocho di Zafrano lafarai gialla. Et aconoscerē quando ella è cotta ponerai mente quando la crosta di sopra si leuara & alzara i suso ch allora stara bene & poterala leuare dal focho.

Herbolata de maio

Iglia altretanto cascio fresco como è ditto di sopra & pistalo molto bene, & habi qūdici ò fidici bianchi doua cō vn quarto uel circha di bon lacte, & piglarai dele vietole i bona quantita, cioè per la maiore parte, & de la maiorana pocha, saluia assai, menta pocha, petrosillo assai. Et tutte queste herbe pistarai i seme mitto bene, premendoni fora il sucho, & passādolo per la stamegna. Il qual sucho mettirai insieme cō le cose sopradutte mettedo cō esse meza libra di bono strutto, ò vero di butiro fresco, & prendirai poche foglie di petrosillo, & pochissime foglie de maiorana, & cō vn coltello le tagliarai & battirai piu menute ch sia possibile, & macinarale molto bene nel mortale incorporandole cō le sopra dutte cose, agiongedoui meza oncia di Zenzeuero bianco, & otto oncie di Zuccharo. Et fa ch tutta questa composituone sia ben mescolata in vno vaso, il quale metterai sopra le brascie lontano da la fiama del focho, menado continuamēte col cocchiaro, ò altro istrumento atto aq̄sto tanto, ch ti para ch si i comenci a pigliar amodo dun brodetto. Et facto questo hauerai apparecchiata in la padella vna pasta sottile, & mettirali detro queste cose sopradutte, cioè questo pieno dandoli il focho temperdamēte ad ascio di sotto & di sopra. Et quando ti parà ch sia presa a bastansa cauala fore, & metteli di sopra del Zuccharo fino & della acqua rosata. Et simile torta ò Herbolata ch vogliano dir, quanto

MAESTRO MARTINO *Libro de Arte Coquinaria* ROME, 1450–1460 THE KATHERINE GOLDEN BITTING COLLECTION, LIBRARY OF CONGRESS Octavo